

## GRAPPA DI FARO DOC



Ottenuta da Vinacce che compongono il rinomato Vino tipico messinese FARO DOC, distillate con antichi alambicchi, da Maestri distillatore, a bagnomaria.

La Grappa ottenuta viene invecchiata in piccole botti di Rovere, dove acquista il colore giallo ambrato ed il suo aroma intenso, di legno tostato.

Viene consigliata ai consumatori esigenti.